

# Uelis gesalzene Wildzunge an Kapernsauce



Ueli Mathys holte sich mit seinem Rezept den dritten Platz. Die Jury war begeistert und ermutigte den Koch darin, bei der Zubereitung der Rehlecker anstatt der traditionellen Kapernsauce auch mit anderen, allenfalls urchigeren Zutaten zu spielen.

## Zutaten für 8 Personen

### Wildzungen

- 16 Wildzungen (z.B. Gams- oder Reh)
- 500g Wasser mit Salz auflösen
- 90 g Nitrit-Pökelsalz (bekommt man bei jedem Metzger)
- 200g Gemüsebündel (Karotten, Sellerie, Zwiebeln, Lorbeerblatt)
- 1 l Wasser

### Kapernsauce

- 500g Garbrühe
- 20 g Weissmehl
- 200g Weisswein (kalt)
- 200g Vollrahm
- 80 g Kapern

### Mischgemüse

- 600g Gemüse (Karottenscheiben, Pfälzer Karottenscheiben, Erbsen, Blumenkohlröschen)
- 500g Wasser
- 1 x Salz
- 50 g Butter

### Kartoffelstock

- 1,5 kg Kartoffeln, Typ mehlig, geschält und in grobe Würfel geschnitten
- 800g Wasser
- 1 x Salz
- 60 g Butter
- 300g Milch
- 100g Rahm
- 1 x Salz und Muskatnuss

## Zubereitung

**Vorbereitung:** Wildzungen zusammen mit dem Wasser und dem Nitrit-Pökelsalz zirka eine Woche lang einlegen, im Kühlschrank aufbewahren.

Das Nitrit-Pökelsalz-Wasser wegschütten. Die Zungen kurz abspülen. Die Wildzungen im Wasser mit dem Gemüsebündel zirka 4 bis 5 Stunden auf kleiner Stufe sieden. Wichtige Garprobe: wenn sich die Haut der Zungen leicht ablösen lässt (Tipp: Kitz-Zungen sind eher gar!). Passierte Garbrühe mit kaltem Mehl-Weisswein-Gemisch unter ständigem Rühren aufkochen lassen. Auf kleiner Stufe zirka 10 Minuten weiterkochen lassen und immer wieder rühren, damit die Sauce nicht ankocht. Mit dem Stabmixer gut durchmischen, Rahm begeben, würzen und Kapern beigeben.

### Mischgemüse

Gemüse im Salzwasser weichsieden. Butter in einer Pfanne erwärmen und Gemüse darin schwenken.

### Kartoffelstock

Kartoffeln in Salzwasser weichsieden. Milch-Butter-Rahm-Gemisch aufkochen und mit Muskatnuss würzen. Die gekochten Kartoffeln abschütten und in das Gemisch fein passieren. Nachsalzen.

### Anrichten

Zungen aufschneiden und mit Kartoffelstock und Mischgemüse anrichten.

Der Schweizer Jäger veröffentlicht in den kommenden Monaten regelmässig Rezepte der Wildkoch-Kandidaten 2019–2020.

Unsere Patronatspartner:



Unterstützt durch:



VICTORINOX